

HAUTS DE CUISSE DE POULET ENROBÉS DE BACON



TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN | TEMPS DE CUISSON : 40 MIN | PORTIONS : 4-6

Les hauts de cuisse de poulet se prêtent à de nombreuses recettes et il est facile de les farcir! Cette recette vous offre de délicieuses bouchées salées et sucrées de poulet, farci de fromage fondant et de dattes moelleuses. Vous pouvez aussi l'essayer avec d'autres garnitures, comme des abricots secs, des pommes en dés, du fromage de chèvre ou des noix.



À PROPOS DU CHEF

Professeur et consultant en arts culinaires, animateur d'émissions de cuisine et co-auteur de livres de cuisine, le chef David Wolfman, membre des Premières Nations, est un expert reconnu à l'échelle internationale en matière de gibier sauvage et de cuisine autochtone traditionnelle.



Agence de la santé
publique du Canada

Public Health
Agency of Canada

Canada

INGRÉDIENTS

250 ml (1 tasse) de dattes dénoyautées

2,5 ml (½ c. à thé) de poudre d'ail

2,5 ml (½ c. à thé) de sel

2,5 ml (½ c. à thé) de poivre noir moulu

2,5 ml (½ c. à thé) de thym séché

5 ml (1 c. à thé) de basilic séché

Une pincée de cumin moulu

250 ml (1 tasse) de fromage mozzarella râpé

8 hauts de cuisse de poulet désossés,
sans peau (907 g/2 lb)

16 tranches de bacon (454 g/1 lb)

16 cure-dents

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 190°C (375°F).
2. Réchauffer une grande poêle en fonte dans le four.
3. Tremper les dattes dans un bol d'eau tiède et réserver.
4. Dans un bol moyen, mélanger la poudre d'ail, le sel, le poivre, le thym, le basilic et le cumin. Bien mélanger.
5. Assaisonner les deux côtés des hauts de cuisse de poulet avec le mélange d'épices.
6. Égoutter l'eau des dattes et les sécher à l'aide d'un essuie-tout. Hacher finement, ajouter le fromage et bien mélanger.
7. Déposer au centre de chaque haut de cuisse une grosse cuillère à soupe du mélange de dattes et de fromage. Enrouler une tranche de bacon autour de chaque morceau de poulet farci. Enrouler une autre tranche de bacon autour de chaque morceau, dans l'autre sens. Replier les bouts de bacon sous le poulet. Piquer chaque morceau avec 2 cure-dents.
8. Faire cuire le poulet dans la poêle en fonte chauffée pendant 25 à 30 minutes.
9. Retirer le poulet du four et laisser reposer 5 minutes. Retirer les cure-dents avant de servir.

TRUCS

- » Conserver les restes jusqu'à 3 jours au réfrigérateur.
- » Pour congeler, laisser refroidir, puis transférer dans des contenants sécuritaires pour les aliments, en prenant soin d'éliminer tout excès d'air, et congeler pour un maximum de 3 mois. Décongeler au réfrigérateur toute la nuit et chauffer jusqu'à 74°C (165°F) ou plus avant de servir.